



Postre:

Tierra de Quechuas

• Ingredientes:

PARA EL BAVAROISE

- 100 ml. Crema de leche
- ¼ taza de azúcar impalpable
- 1 cda. Queso crema
- 100 gr. Pure de k'isa
- 1 pepita Chancaca
- ½ taza de agua
- ¼ taza de Azúcar granulada
- 1 ramita de Canela
- 4 unid. Clavo de olor
- 1 cda. Gelatina sin sabor

PARA LAS LENGUAS DE GATO

- ¼ taza de Mantequilla
- ¼ taza de Azúcar Impalpable
- 1 unid. Clara de huevo
- 1 cda. Esencia de vainilla
- ¼ taza de Harina

PARA EL COULÍS

- 3 unid. De granada
- 1 ½ tazas de azúcar granulada
- ½ taza de zumo de naranja

PARA LA TIERRA

- 1 taza de Pipocas de amaranto
- ¼ taza de azúcar granulada
- 3 cdas de vino blanco

• Preparación Cantidad: 6 Pax

1. Poner a hervir las k'isas con el azúcar, canela, chanca y clavo de olor.

PARA EL BAVAROISE

1. Hacer un puré con las k'isas, colarlas y reservar.
2. Hidratar la gelatina sin sabor y derretirla en baño maría o en el microondas por 10 segundos. A parte a fuego a lento poner en una cacerola un poco de mocochinchi y mezclar con la gelatina sin sabor.
3. Montar la crema de leche con el azúcar impalpable, una vez semimontada poner el queso crema, el puré de k'isa y la gelatina con el mocochinchi.
4. Poner en moldes individuales y refrigerar una hora aproximadamente.

PARA EL BISCUÍT: Lenguas de Gato

1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté a punto crema y poner la clara de huevo, la esencia de vainilla y la harina cernida en forma de lluvia.
2. Por ultimo poner en una placa enmantecada las lenguas de gato con la forma deseada y llevar al horno precalentado a 180° C hasta q estén ligeramente doradas.

PARA EL COULÍS

1. Procesar la granada y colarla, llevar a fuego lento junto con el azúcar y el zumo de naranja y dejar que reduzca.

PARA LA TIERRA

1. Tostar la pipoca de amaranto y agregarle el azúcar y el vino blanco.